



Nudelsalat

MIT SCHINKEN-FLEISCHWURST

Zutaten für 4 Personen

150 g WOLF Schinken-Fleischwurst
wahlweise auch Aufschnitt
300 g Fusilli (Tricolore)
200 g Erbsen (tiefgekühlt)
1 Eigelb
1 EL Senf
3 EL Obstessig
100 ml Sonnenblumenöl
4 Eier
150 g Vollmilch-Joghurt
1 kleine Dose Mais
1 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer

So geht´s:

1. Erbsen bei Zimmertemperatur auftauen.
2. Für die Mayonnaise Senf, Eigelb, Essig und 1/2 TL Salz in einen schlanken Rührbecher geben. Öl dazugeben und das Eigelb mit dem Pürierstab auf kleinster Stufe zu einer Emulsion verrühren. Erst wenn von außen deutlich eine Verbindung zu sehen ist, den Pürierstab langsam hochziehen und das übrige im Becher verbliebene Öl mit der Emulsion zu einer Mayonnaise verrühren. Mit Pfeffer würzen.
3. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Eier in kochendem Wasser 8–10 Minuten hart kochen. Haut von der Wurst abziehen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
4. Nudeln in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Mais abgießen und abtropfen lassen. Joghurt, Mayonnaise, Petersilie, Nudeln, Mais, Erbsen und Wurst zu einem Salat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Eier pellen und grob klein schneiden. Zum Nudelsalat geben und vorsichtig unterheben.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben